

# Mini Lanche De Brioche

2027

## Ingredientes

### Preparo

30g Fermento Biológico Fresco

450g Ovos

200g Margarina

100g Gergelim

100ml Água Gelada

1.1kg Brioche Brioche



### Montagem

3.47kg Hambúrguer

500g Maionese

280g Alface

700g Queijo Muçarela Fatiado

600g Presunto Fatiado

900g Tomate Fatiado

## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Brioche e a margarina na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até formar uma farofa.
02. Adicionar os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos ou até homogeneizar.
03. Adicionar o fermento fresco e a água gelada aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 30 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
06. Modelar em formato hambúrguer.
07. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
09. Pincelar com ovos inteiros batidos a gosto na metade do tempo de fermentação e salpicar o gergelim.
10. Fornear a 180°C por aproximadamente 8 minutos em forno lastro.
11. Esfriar e embalar.

### MONTAGEM

01. Colocar o hambúrguer em uma assadeira lisa e levar ao forno para grelhar a 200°C por aproximadamente 7 minutos. Reservar.
02. Cortar o pão de mini hambúrguer ao meio.
03. Espalhar maionese sobre as duas partes do pão.
04. Colocar o hambúrguer reservado, meia fatia de queijo mussarela, meia fatia de presunto, o tomate fatiado e o alface sobre uma das partes do pão.
05. Cobrir com a outra parte do pão.

## Dicas

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 7 minutos.

## Rendimento / Quebra

62 Unidades de 115 g

## Validade

24 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Forno

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Faca

---

Pincel

---

Grelha

---

Câmara De Fermentação

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 50g contém (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	138	7
V. Energético (kj)	579 kJ	7
Carboidratos (g)	6.3	2
Proteínas (g)	8.4	17
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	383	16
Açúcares (g)	0.8 g	**
Açúcares totais (g)	0.9	
Aç adicionados (g)	0.7	1
Gorduras totais (g)	8.9	14
Gorduras saturadas (g)	3.4	17
Gorduras trans (g)	445	22250